

**ORIO** Visita al caseificio Zucchelli di Abbà: «Tutti questi formaggi sono nati da noi»

## «Il Granone lodigiano è il più antico»

■ In viaggio tra le 82mila forme del grana “Tipico Lodigiano” del caseificio Zucchelli per sostenere la riqualificazione del parco di Sigerico di Orio Litta. È stato lo stesso Ambrogio Abbà, titolare del caseificio, a guidare i 15 partecipanti alla visita, nell’ambito del progetto “Mano a mano” sostenuto da Fondazione Cariplo per favorire l’incontro tra persone e culture diverse. «Il Granone lodigiano è il più antico formaggio grana italiano - ha spiegato Abbà -, e raccontare la sua storia e la storia di questa azienda significa raccontare di questi luoghi, di tradizioni, profumi e sapori del passato». A partire dall’arrivo un millennio fa dei monaci cistercensi dell’Abbazia di Chiaravalle, i quali trovarono nelle terre lodigiane intorno al Po l’am-



**La visita nel caseificio dove la ricetta millenaria fa rinascere il Granone**

biente ideale per l’agricoltura e l’allevamento. A tal punto che la produzione di latte, superando il fabbisogno della comunità, costrinse a ingegnarsi per conservarlo più a lungo. «La nostra famiglia ha portato avanti questa tradizione, conservandone la qualità e la semplicità» afferma orgoglioso Abbà, non nuovo a collaborazioni con il Comune di Orio Litta,

come ha ricordato il sindaco Francesco Ferrari: «Già in passato il Signor Abbà aveva contribuito a rivalorizzare il territorio sostenendo la costruzione della “Fontana delle tradizioni”». Stavolta le donazioni dei partecipanti al tour al caseificio Zucchelli, andranno alla riqualificazione del parco di Sigerico. ■

**L. G.**